

Plněná kuřecí kapsa

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 500 g mletého kuřecího masa
- 1 Jihočeské žervé
- 1 Blaťácké zlato
- sušená rajčata
- baby špenát
- šunka
- oregáno
- sůl, pepř
- 200 g Jihočeského Eidamu
- 1 lžička strouhanky



Návod na přípravu:

Polovinu kuřecího masa vidličkou rozetřeme na pečicí papír do tvaru obdélníku (tloušťka asi 0,5 cm), lehce osolíme, opepříme a posypeme oregánem. Pečicí papír můžeme předem potřít trochou oleje.

Jednu polovinu masa potřeme žervé, přidáme na kousky nakrájené Blaťácké zlato, nakrájená sušená rajčata, šunku a špenát.

Druhou polovinu masa pomocí pečicího papíru opatrně překlápíme přes náplň a okraje jemně přitlačíme. Povrch můžeme ještě lehce uhladit.

Nakonec vše zasypeme nastrouhaným tvrdým sýrem a můžeme zasypat trochou strouhanky. Pečeme v troubě předehřáté na 190 °C přibližně 25 minut, dokud není maso propečené a povrch zlatavý.

Stejný postup zopakujeme s druhou částí masa.